

+++ Plain in pigna

Ofen-Rösti

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 40 Min.

1 kg fest kochende Kartoffeln , geschält	an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben
3 Esslöffel Mehl wenig Muskat	alles daruntermischen
1 Teelöffel Salz , wenig Pfeffer	$\frac{2}{3}$ daruntermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen
150 g Speckwürfeli	
restliche Speckwürfeli einige Butterflöckli	darauf verteilen

Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens,
bis die Oberfläche hellbraun ist.

Tipp

Preiselbeeren aus dem Glas oder Konfitüre dazu servieren.

Pro Person: 17 g Fett, 13 g Eiweiss, 48 g Kohlenhydrate, 1666 kJ (399 kcal)

Graubünden

